

Jahresbericht GastroBern 2023

Editorial

Das Berichtsjahr war geprägt von einer ausserordentlich regen Nachfrage nach unseren Kursangeboten sowohl im Bereich der Unternehmer-Grundausbildung als auch der Kader- und Weiterbildung. Die diesbezüglichen Umsätze (im mit Abstand wichtigsten Umsatzbereich unseres Verbandes) konnten um weit über zehn Prozent gesteigert werden. Auch sonst erfreuten sich die diversen Angebote des Verbandes eines regen Zuspruchs.

Keine spezielle Erwähnung findet im vorliegenden Jahresbericht die anstehende Neubesetzung der Direktionsstelle von GastroBern, da die entscheidenden diesbezüglichen Weichenstellungen erst Anfang 2024 stattfanden. Im Editorial darf man aber natürlich eine Ausnahme machen und so sei der im Januar 2024 vom Vorstand GastroBern gewählten neuen Direktorin Dr. Tatjana Rothenbühler an dieser Stelle herzlich gratuliert. Wir freuen uns auf eine konstruktive und spannende Zusammenarbeit.

Der vorliegende Bericht beschränkt sich auf das kantonalbernerische Verbandsleben. Für ergänzende Informationen, Statistiken und Analysen sei auf die einschlägigen Branchenpublikationen, allen voran diejenigen unseres Dachverbandes GastroSuisse verwiesen.

Wie immer sei an dieser Stelle auch allen unseren Ansprechpartnern und Fachkräften gedankt, ohne deren stetiger Einsatz und weitreichende Kompetenzen alle unsere Aktivitäten undenkbar wären. Erwähnt seien hier namentlich unsere Mitarbeitenden an der Geschäftsstelle in Bern, die Mitglieder des Kantonalvorstandes, die Verantwortlichen der Regionalsektionen und Fachkommissionen sowie die Verantwortlichen von GastroSuisse und GastroSocial.

Als Unterzeichner dieser Zeilen möchte ich diesen Dank heuer zeitlich noch etwas weiter ausdehnen. 1999 habe ich mein Amt als Direktor von GastroBern angetreten und gehe nun diesen Sommer in Pension. Es waren fünfundzwanzig wunderbare Jahre mit unzähligen spannenden und bereichernden Kontakten. Merci Euch allen, denen ich in dieser Zeit begegnen durfte!

*Namens des Vorstandes
Dr. Jean-Daniel Martz*

Aktivitäten 2023

1. Delegiertenversammlung

Die **Delegiertenversammlung** fand am **30. Mai** in der **Stadthalle in Thun** statt. Die Delegierten wurden über verschiedene Projekte, unter anderem betreffend Nachwuchsförderung, Berufsbildung und Sanierung des Wirtshauses orientiert.

Die Delegierten genehmigten die Jahresrechnung 2022 und das Budget 2024 und wählten die Vorstandsmitglieder **Stephan-Francis Linder (Sektion Oberland West)** und **Yvonne Schenk (Sektion Seeland)** einstimmig für eine 3. Amtsperiode. Sie beschlossen zudem, die Mitgliederbeiträge auf unveränderter Höhe zu belassen.

Frühlings-Rendez-vous der Berner Gastronomie

Das Schwerpunktthema des anschliessenden **Frühlings-Rendez-vous der Berner Gastronomie** war «**Traumberuf Gastronomin/Gastronom**». Zwei Gastronomen René Schudel und Daniel Reichenpfader sowie die Gastronomin Daniela Jaun diskutierten mit der Moderatorin Sonja Hasler über ihren Traumberuf, über die Leidenschaft für ihr Handwerk und die täglichen Herausforderungen. Die Gäste konnten von den Podiumsteilnehmern, welche alle in unterschiedlichen Gastronomiebereichen tätig sind (Eventgastronomie, Catering und Gourmetrestauration) viel Spannendes über ihren beruflichen Alltag erfahren.

Anschliessend präsentierte das Autorenteam Mikael Krogerus und Roman Tschäppeler auf eine spritzige und witzige Art und Weise wie Teamwork funktioniert und worauf es bei der Zusammenarbeit ankommt.

Die GastroOberland-West Gastronomen boten den Gästen ihre regionalen Köstlichkeiten mit viel Herzblut an.

2. Vorstand

Der Vorstand hielt im Berichtsjahr fünf Sitzungen ab. Er befasste sich nebst aktuellen Geschäften schwergewichtig mit dem Lehrlingswesen, der Nachwuchsförderung und den Berufsfachschulen sowie mit der Zukunft des Wirtshauses, den Verbandsstrukturen und der Kommunikation.

3. Kommissionen

Berufsbildungskommission BBK

Die Kommission führte im Berichtsjahr ihre zwei ordentlichen Sitzungen durch. In der Septembersitzung wurde das Weiterbildungsangebot «Weiterbildung à la carte 2024» ausgearbeitet und eine Verlängerung der Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Fleischfachverband (SFF) beschlossen. Die beiden Verbände gewähren ihren Mitgliedern gegenseitig reduzierte Kursgebühren auf ausgesuchte Angebote.

Am 15. November fand der Referentenworkshop «Körpersprache und Auftrittskompetenz» im Landhaus in Liebefeld statt. Der Workshop wurde von Carlo Seggiger geleitet. Im Anschluss an den Workshop fand der Weiterbildungsabend statt, zu welchem zusätzlich die Vorstandsmitglieder, G2-Teilnehmende und Gäste eingeladen waren. Highlights waren der Outdoor-Apéro auf der Bistro-Terrasse, Lorenz Schärs Zaubershow und das winterliche Mehrgangmenü. Gemütlichkeit sowie Small und Big Talk kamen auch nicht zu kurz.

Prüfungskommission PK

Die Prüfungskommission führte im Berichtsjahr zwei Gesamtsitzungen durch. Nach jeder Prüfung genehmigt der Prüfungsausschuss jeweils die Resultate, welche den Kandidatinnen und Kandidaten eröffnet werden.

4. Geschäftsstelle

Allgemeines

Seit vielen Jahren betreut die Geschäftsstelle GastroBern nebst dem Verbandssekretariat selber auch die **Sekretariate** von Regionalsektionen sowie von verbandsnahen Institutionen. Das erlaubt einerseits die Optimierung personeller Ressourcen, andererseits wird so ein regelmässiger Informationsfluss und –austausch garantiert. Im Berichtsjahr betreute GastroBern die Regionalsektionen GastroStadtBern und Umgebung, Gastro Emmental-Oberaargau, Gastro Oberland-West sowie das verbandseigene Sekretariat der Familienausgleichskasse GastroBern.

Die für einen Branchenverband traditionell zentrale Aufgabe der **Mitglieder-information** nimmt GastroBern auf verschiedenen Kanälen wahr. Zum einen erhalten die Mitglieder in regelmässigen Abständen Rundschreiben bzw. auf elektronischem Wege „Rundmails“, zum andern orientiert der Verband in seiner Fachzeitschrift „Bärner Channe“ über die wichtigsten Begebenheiten und Ereignisse der Branche. Ergänzt und verfeinert werden diese Informationskanäle mit dem eigenen Internet-Auftritt (www.gastrobern.ch).

Ein weiterer Informationsfluss ergibt sich erfahrungsgemäss auch indirekt über die regelmässigen Medienkontakte. Individuelle Anfragen der verschiedensten Medien, welche die Verbandsverantwortlichen wenn immer möglich zeitgerecht und kompetent beantworten, führen oft auch zu interessanten und vertieften Darstellungen von aktuellen Branchenthemen.

Beratungstätigkeit

Die diversen Angebote im Bereich der Beratungstätigkeiten wurden von den Verbandsmitgliedern auch im Berichtsjahr rege genutzt. Im Vordergrund standen, wie schon in der Vergangenheit, **Rechtsauskünfte** im Bereich Arbeitsrecht im Allgemeinen und zum Landesgesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) im Speziellen.

Der Verband gewährt seinen Mitgliedern als Faustregel telefonische Auskünfte sowie Erstkonsultationen im Wirtehaus grundsätzlich gratis. Weitere wertvolle Unterstützung erteilte GastroBern im Berichtsjahr seinen Mitgliedern aber auch im teils sehr anspruchsvollen Bereich der **Unternehmensführung**, wobei auch diese Erstberatungen in der Regel unentgeltlich erfolgen. Grössere und komplexere Geschäfte von Mitgliedern oder Anfragen von dem Verband nicht angeschlossenen Betrieben werden zu attraktiven Konditionen verrechnet.

Dienstleistungen im Bereich der lebensmittelrechtlichen Selbstkontrolle

In Zeiten des zunehmenden Fachkräftemangels setzen viele Betriebsverantwortliche verstärkt auch auf externe Unterstützung, um zu gewährleisten, dass die Hygiene und Lebensmittelsicherheit nicht vernachlässigt wird.

GastroBern bietet dafür im Rahmen der **«Hygieneberatung»** ein bewährtes und vielseitiges Dienstleistungsangebot zur Unterstützung der Betriebe. Insbesondere Verbandsmitglieder profitieren dabei von sehr attraktiven Konditionen gegenüber Drittanbietern!

Die Qualität der erbrachten Dienstleistungen hat sich inzwischen herumgesprochen und geniesst weitem eine hohe Akzeptanz. So setzen auch Bewilligungs- und Kontrollbehörden vermehrt auf eine Zusammenarbeit mit GastroBern, sprechen Empfehlungen aus oder verfügen von GastroBern begleitete Massnahmen, zur Wiederherstellung der Lebensmittelsicherheit in Härtefällen. Da GastroBern nach wie vor der einzige Kantonalverband von GastroSuisse ist, der dieses Angebot vorhält, werden inzwischen auch regelmässig Anfragen von ausserkantonalen Behörden bearbeitet. Diese Entwicklung spricht wohl für sich.

Wir freuen uns, das Hotel Sternen Muri nach erfolgreichem Zertifizierungsverfahren im Jahr 2023, nun ebenfalls mit dem GastroBern Hygienezertifikat auszeichnen zu dürfen. Somit verfügen nun 26 Betriebe im Kanton Bern über ein gültiges GastroBern **«Hygienezertifikat»** und weisen damit ihren Gästen ein überdurchschnittliches Engagement im Bereich der Lebensmittelsicherheit vor.

Die Anzahl der Kunden im Bereich der **«Begleiteten Selbstkontrolle BSK»** blieb stabil. Während einige Betriebe zumeist aufgrund von Inhaberwechseln oder Betriebsaufgaben Ihren Vertrag auflösten, konnten wiederum 8 neue Kunden hinzugewonnen werden. Darüber hinaus wurden von einigen bestehenden Kunden zusätzlich aperiodische Kontrollen beauftragt und durchgeführt.

Im Bereich der **«Verfügungsmandate»** konnten insgesamt 10 Betriebe mit einer engmaschigen Begleitung der Selbstkontrolle und dem Coaching der verantwortlichen Personen unterstützt werden. Während ein Mandat aufgrund fehlender Kooperation der Betriebsleitung vorzeitig abgebrochen werden musste (der Betrieb ist inzwischen geschlossen) und ein weiterer Betrieb noch während des laufenden Verfügungsmandates durch die Behörden zwangsgeschlossen wurde, konnten mehrere Mandate inzwischen erfolgreich abgeschlossen werden. In diesen Betrieben profitieren nicht nur die betriebsverantwortlichen Personen durch ihre neugewonnenen Kompetenzen, sondern insbesondere auch die Gäste durch die wiederhergestellte Lebensmittelsicherheit und letztlich die ganze Branche durch den erzielten Imagegewinn.

Auch betriebsinterne **«Hygieneschulungen»** der Mitarbeitenden sowie die Mustervorlage **«Selbstkontrolle-Handbuch SKHB»** und die Dienstleistung zur Erstellung eines **«Betriebsspezifischen SKHB»** erfreuten sich gegenüber dem Vorjahr einer nochmals verstärkten Nachfrage.

Anfang 2024 wird dann auch eine vollständig überarbeitete Version dieser Mustervorlage «**Selbstkontrolle-Handbuch SKHB**» veröffentlicht, welche nicht nur die aktuellsten gesetzlichen Änderungen berücksichtigt, sondern auch wesentlich übersichtlicher aufgebaut und damit für die hygieneverantwortliche Person im Betrieb noch speditiver anzuwenden ist. Selbstverständlich entspricht auch diese Version 2024 des «**Selbstkontrolle-Handbuch SKHB**» den Anforderungen der Leitlinie GVG und wurde zusätzlich vom Kantonalen Laboratorium Bern genehmigt.

Auch im 5-köpfigen Auditoren-Team welches Christopher Risse, Leiter Hygieneberatung sehr engagiert unterstützt, standen im vergangenen Jahr einige Wechsel an. Der langjährige Auditor Christian Wyss bereitet sich auf seinen anstehenden Ruhestand vor und gibt seine Mandate darum per Ende 2023 ab. Auch Valentin Schärer hat sich aus familiären Gründen entschlossen seine Auditorentätigkeit einzustellen. An dieser Stelle bedanken wir uns bei Christian und Valentin für die gute Zusammenarbeit der letzten Jahre und wünscht Ihnen alles Gute für die Zukunft.

Neu wird das bestehende Team mit Hanspeter Brunner, Roger Müller und Karin Gehri auch durch Daniel Ruoss bereichert. Herzlich willkommen Daniel!

Folgende 26 Betriebe verfügen im Kanton Bern über ein von GastroBern verliehenes **Hygiene-Zertifikat**:

Restaurant Egghölzli, Bern	Hotel Sternen Muri, Muri bei Bern
Restaurant Park 18, Bern-Liebefeld	Domicil Schöneegg, Bern
Domicil Ahornweg, Bern	Domicil Selve Park, Thun
Domicil Alexandra, Bern	Domicil Spitalackerpark, Bern
Domicil Baumgarten, Bern-Bümpliz	Domicil Steigerhubel, Bern
Domicil Hausmatte, Hinterkappelen	Domicil Weiermatt, Bern
Domicil Lentulus, Bern	Domicil Wyler, Bern
Domicil Lindengarten, Stettlen	Domicil Cuisine, Bern
Domicil Mon Bijou, Bern	Service Center Domicil Bern, Bern
Restaurant National Bern	Villa Sutter, Nidau
Hotel National Bern	Restaurant Rössli, Uetendorf
Theatersaal National Bern	Domicil Galactina Park, Belp
Personalrestaurant Time-out, Biel	Domicil Schwabgut, Bern



Diese Betriebe dürfen nach wie vor als Elite in den Bemühungen um Erfüllung einer vorbildlichen Hygiene-Selbstkontrolle gelten.

Weitere Dienstleistungen

Auch im Berichtsjahr vertraten die Mitglieder der Geschäftsleitung und einzelne Vorstandsmitglieder den Verband in diversen Institutionen und Gremien und nutzten diese zahlreichen Kontakte, um den Verbands- und Brancheninteressen Nachachtung zu verschaffen.

Auf der Homepage des Verbandes www.gastrobern.ch ist eine Betriebsliste aufgeschaltet. Über eine Orts- oder Betriebsnamensuche kann dort jeder Mitgliederbetrieb gefunden werden. Über den Link „Weitere Informationen“ sind dann weitere Details zu erfahren bzw. kann die betriebseigene Homepage angeklickt werden.

Der Verlagskiosk, welcher GastroBern seinen Mitgliedern (und gegen ein entsprechend höheres Entgelt auch Nichtmitgliedern) anbietet, wurde auch im Berichtsjahr betrieben. Ein breitgefassetes Sortiment bietet verschiedenste Hilfsmittel und Anleitungen in Bereichen wie Mitarbeiterführung, Marketing, Kalkulation, Arbeitssicherheit, Arbeitsrecht und Hygiene.

5. Aus- und Weiterbildung



Das Zwischenaudit vom 5. Dezember hat das Aus- und Weiterbildungszentrum von GastroBern bestanden und ist weiterhin eduQua zertifiziert.



Modulkurse zur Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises («Wirtepatent») und Gastro-Grundseminar mit Zertifikat GastroSuisse (G1)

Allgemeines

Im Kanton Bern gilt, dass jeder Gastgewerbebetrieb durch eine verantwortliche natürliche Person zu führen ist. Diese Person muss über einen gastgewerblichen Fähigkeitsausweis verfügen, sofern dieser in der Betriebsbewilligung vorgeschrieben ist – was grundsätzlich der Fall ist.

Der Abschluss von GastroBern wird vom Kanton als bernischer Fähigkeitsausweis anerkannt und ist Bestandteil des Gastro-Grundseminars mit Zertifikat GastroSuisse G1, welches in der ganzen Schweiz als Fähigkeitsausweis/Wirtepatent anerkannt ist.

Die L-GAV-Bildungsoffensive wurde nochmals bis Ende 2023 verlängert, so dass auch G1-Absolvierende weiterhin von einer 100% Kostenübernahme für die Kurse profitieren konnten.

Gastgewerblicher Fähigkeitsausweis

Zur Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises müssen die zwei Modulprüfungen 1 «Lebensmittelrecht/Hygiene» und 4 «Recht» innerhalb von 3 Jahren erfolgreich abgelegt werden. GastroBern bietet entsprechende Modulkurse an, welche den Absolventen die gesetzlich vorgeschriebenen, allgemein anerkannten Grundkenntnisse zur Leitung eines Gastgewerbebetriebs vermitteln. Die beiden obligatorischen Module dauern total 112 Lektionen, welche als Tageskurs (7 Seminartage) oder als Abendkurs (14 Abende – Di/Do) sowie auch als E-Learning angeboten werden. Der Prüfungsstoff richtet sich nach dem aktuellen Lernzielkatalog von GastroBern.

Modulübersicht «Berner Wirtekurs» (Bestandteil Gastro-Grundseminar G1)

Modul 1: Lebensmittelrecht/Hygiene

- Eidg. Alkoholgesetz
- Lebensmittelrecht/Lebensmittelhygiene
- Kopas-Ausbildung
- Berufsethik/Suchtprävention
- Vorbeugender Brandschutz
- Gastgewerbegesetz des Kantons Bern

Modul 4: Recht

- Arbeitsrecht (L-GAV)
- Allgemeine Rechtslehre - Rechtskunde/Vertragslehre
- Lohnabrechnungen/Sozialversicherungen

G1 Zertifikat GastroSuisse

Zur Erlangung des G1 Zertifikats müssen alle sechs Modulprüfungen innerhalb von 3 Jahren erfolgreich abgelegt werden. GastroBern bietet entsprechende Modulkurse zur Prüfungsvorbereitung an. Alle sechs Module werden als Tages- und Abendkurse sowie als E-Learning angeboten. Der Prüfungsstoff richtet sich nach dem aktuellen Lernzielkatalog von GastroBern (Module 1 und 4) bzw. der Wegleitung von GastroSuisse (Module 2, 3, 5 und 6).

Modulübersicht Gastro-Grundseminar G1 d.h. über die zusätzlichen Module zum Berner Wirtekurs

Modul 2: Betriebsführung

- Marketing und Angebotsgestaltung
- Betriebsorganisation
- Büroorganisation
- Mitarbeiterführung
- Preiskalkulation

Modul 3: Rechnungswesen

- Einführung ins Rechnungswesen
- Finanzanalyse
- Betriebsübernahme

Modul 5: Service/Verkauf/Getränk Kunde

- Servicekunde
- Der Gastgeber als Verkäufer und Berater/Umgang mit dem Gast
- Getränkekunde

Modul 6: Küche

- Betrieb / Infrastruktur in der Küche / Produktion
- Ernährung
- Lebensmittel
- Speiseangebot
- Kalkulation / Warenkostenberechnung Küche
- Kochen (mehrheitlich virtuell) / Garmethoden / Gerichte

Kursbelegungen

Insgesamt verzeichneten im Berichtsjahr die deutschsprachigen Kurse in Bern 595 Kursplatzbelegungen sowie 964 E-Learning-Buchungen verteilt auf alle sechs Module.

Modulprüfungen

Der Prüfungsstoff der einzelnen Module richtet sich nach dem aktuellen Lernzielkatalog von GastroBern bzw. der Wegleitung von GastroSuisse. Die einzelnen Modulprüfungen können unabhängig voneinander und in beliebiger

Reihenfolge schriftlich abgelegt werden. Der bernische Fähigkeitsausweis wurde im Berichtsjahr erlangt, wenn die Modulprüfungen 1 und 4 bestanden wurden. Bei bestandener Modulprüfung wird das entsprechende Attest ausgestellt, dieses hat eine Gültigkeit von drei Jahren für die Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises bzw. für die Anmeldung zur G1 Zertifikatsprüfung von GastroSuisse. Wer alle Modulprüfungen erfolgreich ablegt, kann sich bei GastroSuisse für die Zertifikatsprüfung zur Erlangung des G1-Abschlusses anmelden. Zertifikatsprüfungen finden auch in Bern statt.

Prüfungsstatistik

Ausgestellte Fähigkeitsausweise

2023	2022	2021	2020	2019
431	395	412	258	367

Total abgelegte Modulprüfungen - Module 1 bis 6

2023: 2026 Prüfungen / Bestanden 1403 (69%), nicht bestanden 623 (31%)

2022: 1942 Prüfungen / Bestanden 1200 (62%), nicht bestanden 742 (38%)

2021: 1745 Prüfungen / Bestanden 1296 (74%), nicht bestanden 449 (26%)

2020: 1297 Prüfungen / Bestanden 950 (73%), nicht bestanden 347 (27%)

2019: 2135 Prüfungen / bestanden 1545 (72%) / nicht bestanden 590 (28%)

Kaderbildung



Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis (G2)

Zwischen April und November 2023 führten wir ein G2-Seminar durch. Das Seminar dauerte 32 Seminartage - aufgeteilt in Zweitagesblöcke. Die Pflichtmodule dauerten total 28 Seminartage und setzten sich wie folgt zusammen:

- Modul Persönlichkeit (Lern- und Arbeitstechnik, Präsentationstechnik, Business-Knigge)
- Modul Marketing (Trends, Marketingkonzept, Marketingmix, Web-Marketing)
- Modul Führung (Arbeitspsychologie, Führung und Kommunikation, interkulturelle Kommunikation, Mitarbeiterkonzept)
- Modul Finanzen (Finanzbuchhaltung, Kostenrechnung, Budgetierung, Steuern)
- Modul Betriebsorganisation (Aufbau- und Ablauforganisation, Qualitätsmanagement, Umweltmanagement)
- Modul Administration und Recht (Arbeitsrecht, L-GAV, Lohnwesen, Personaladministration, Korrespondenz, Gesetze und Vorschriften)

Die 23 Teilnehmenden wählten zusätzlich eines der vier zur Auswahl stehenden Wahlpflichtmodule (Systemgastronomie, Gastronomie, Hotellerie, Eventmanagement) zu je 4 Tagen aus. In Bern wurde im Berichtsjahr das Wahlpflichtmodul Gastronomie durchgeführt. Im Juli und Dezember konnten die Teilnehmenden die G2-Modulprüfungen ablegen, welche zentral von GastroSuisse durchgeführt wurden.

Wegen grosser Nachfrage, was auf die L-GAV-Bildungsoffensive zurückzuführen ist, startete im Oktober 2023 ein zusätzliches G2-Seminar mit 19 Teilnehmenden. Das Seminar dauert bis Juni 2024.

Berufsprüfung: Wer die erforderlichen Modulprüfungen bestanden hat und die Zulassungsbedingungen erfüllt, ist zur Berufsprüfung zugelassen. Erfolgreiche Absolventen erhalten den eidg. Fachausweis und sind berechtigt, den geschützten Titel „Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis“ zu tragen.

100% Kostenübernahme befristet bis 31. Dezember 2023

Wer bis Ende 2023 das G2-Seminar gestartet hat, profitiert von 100%-Kostenübernahme. G2-Teilnehmende welche zum Zeitpunkt der Anmeldung in einem Betrieb angestellt sind, der zwingend dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Schweizerischen Gastgewerbes (L-GAV) unterstellt ist und deren Arbeitgeber, profitieren von einer grosszügigen finanziellen Unterstützung. Die Teilnehmenden konnten somit von der Unterstützung durch den L-GAV und/oder vom Bund profitieren.

Weiterbildungskurse & Kurse nach Mass

Das Jahresprogramm „**Weiterbildung à la carte 2023**“ bot eine bunte Auswahl von Kursen an, welche in erster Linie auf Personen zugeschnitten waren, welche im gastgewerblichen Umfeld engagiert sind. Mitglieder von GastroBern/GastroSuisse und ihre Mitarbeitenden profitierten von reduzierten Kursgebühren.

Im Berichtsjahr fanden **14 Weiterbildungskurse mit total 143 Teilnehmenden** statt.

Verschiedene Betriebe profitierten von unseren Kursangeboten „Kurse nach Mass“. Hier waren unsere erfahrenen Referenten vor Ort in den Betrieben im Einsatz. Vor allem Service-, Verkaufs- und Hygieneschulungen wurden gebucht. Die Kurszeiten und Kursdetails wurden auf jeden Betrieb individuell abgestimmt.

6. Finanzielles

Traditionellerweise findet sich in unserem Jahresbericht jeweils eine kurze Rubrik mit Blick auf die Verbandsfinanzen. Wie schon im Editorial erwähnt, war 2023 im Bereich des Kurswesens ein ausserordentlich erfolgreiches Jahr. Dies trug unter anderem dazu bei, dass die Jahresrechnung trotz einigen ausserordentlichen Ausgaben (insbesondere im Immobilienbereich, wo ein Vorprojekt zur geplanten Sanierung des Wirtshauses in Auftrag gegeben wurde) mit einem Überschuss im Rahmen des Vorjahres abschliesst. Die Bilanz des Verbandes präsentiert sich weiterhin überaus gesund und konnte auch per Ende des vergangenen Jahres durch weitere Abschreibungen und Rückstellungen gestärkt werden.

7. Organisation

Vorstand

<i>Präsident</i>	Burkhalter Tobias, Burkhalter Group AG, Bern
<i>Vizepräsident</i>	Invernizzi Reto, Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau
<i>Kassier</i>	Matti Roland, Restaurant la Côte d'Orée, Prêles
<i>Direktor</i>	Martz Jean-Daniel, Dr. iur., Standstrasse 8, Bern
<i>Vorstandsmitglieder</i>	Bearth Helena, Restaurant Wagenkehr, Innertkirchen Burkhardt Roger, Hotel Kreuz, Bern Linder Stephan-François, Brasserie 98, Steffisburg Oberli Thomas, Gasthof Oberli, Walliswil Maeder René F., Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg Schenk Yvonne, Restaurant Linde, Kappelen

Ehrenpräsidentin

Neeracher Eveline, Gasthof Sternen, Thörishaus

Ehrenmitglieder

Fischlin Dominik, Engehaldenstrasse 55, Bern
Gerster Konrad, Brünmatt 4, Meikirch
Gygax Stefan, Landgasthof Linde, Wynigen
Hadorn Francis, Reinischstrasse 13, Frutigen
Hodler Peter, Landgasthof Thalgut, Gerzensee
Huber Peter, Schulhausstrasse 4, Langenthal
Ingold Jürg, Rosenweg 8, Langenthal
Künzli Klaus, im Aespliz 5, Ittigen
Messerli Herbert, Kronenplatz 9, Lenk
Pittet Jean-Luc, Alle
Platzer Casimir, Hotel Victoria Ritter, Kandersteg
Schmid Franz Urs, Dr. iur., Harzer, Zollbrück
Wehrli Hans-Jörg, Pfang, Küttigen

Im Berichtsjahr verstorben

Ehrenmitglied Beat Held, Sumiswald

Geschäftsstelle

Direktor

Sekretariat/Rechnungswesen

Kurs- und Prüfungswesen

Empfang/Mitgliederkontrolle

Fachlehrer/Beratungen/Mandate

Martz Jean-Daniel, Dr. iur.

Küpfer Christine

Walther Ruth

Rapp Yvonne

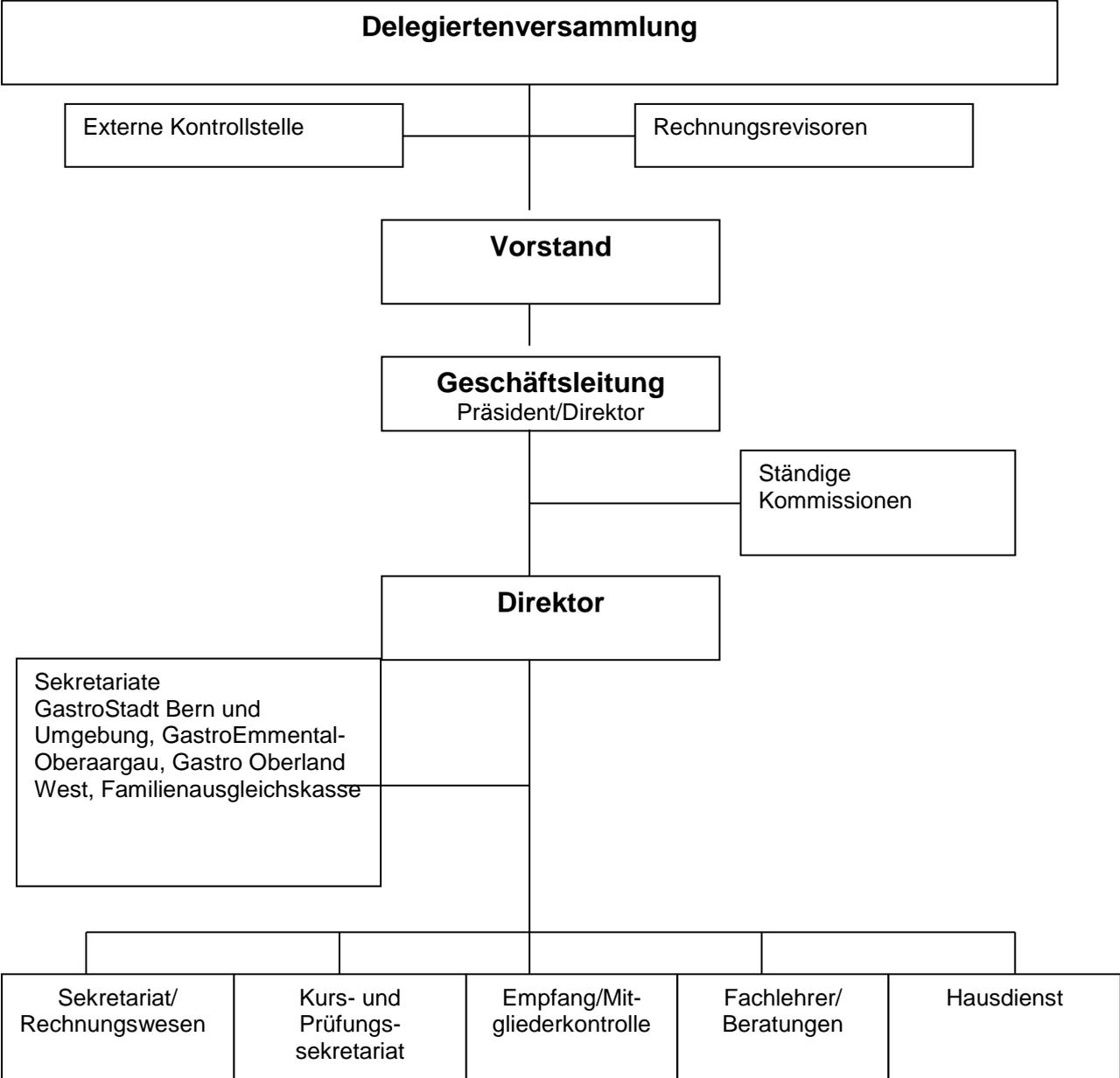
Glaus Alice (bis 31. März)

Denise Schwab (ab 1. März)

Marianne Lehnerr (ab 1. August)

Christopher Risse

Organigramm



Mitgliederbestand

Regionalsektionen	Bestand 30.11.2023	Bestand 30.11.2022	Veränderung
StadtBern und Umgebung	642	618	+ 24
Emmental-Oberaargau	384	401	- 17
Gastro Oberland Ost	274	277	- 3
Gastro Oberland West	379	380	- 1
Jura bernois et Lac de Bienne	128	122	+ 6
Seeland	322	328	- 6
Total	2129	2126	+ 3